

SÜLÜKLER KANSERE KARŞI PROTEİN YAPIYOR

Ortaçağ'da sülükler, kan emme özellikleri sayesinde tıbbi bir rol üstlenmişlerdi. Bu çağlarda hekimler kan almanın tedavi edici olduğunu düşünüyorlardı. Ancak bugün bu inanın yanlış olduğu bilinmektedir. Artık bizler için sülüklerin içine giren değil, onlardan çıkarılan önemlidir.

Bir sülüğün bağırsağındaki 50 ml kan hayvanın tükrük bezlerinin salgıladığı güçlü anti koagülent (pıhtılaşmayı önleyici maddeler sayesinde haftalarca pıhtılaşmadan kalabilir. Geçtiğimiz 15 yıl içinde, kimyagerler bu maddelerin en az dördünü izole etmeyi başardılar. Bunlardan en son bulunan "antistasin" adlı proteinin aynı zamanda kanseri de önlediği Philadelphia'daki Pennsylvania Hastanesi biyokimyacıları tarafından kanıtlandı.

Araştırmacılar Avrupalı sülüğün Kuzey Amerika kuzeni olan Meksika sülüğü ile yaptıkları çalışmalar sonucu, kanın pıhtılaşmasını önleyen, ayrıca önceden sarkom hücreleri enjekte edilmiş farelerde tümör kolonilerinin yayılmasını engelleyen bir proteini elde etmeyi başardılar. Antistasin, insan kanında bulunan başka bir protein olan heparin'e benzer özellikler taşımaktadır. Bu nedenle bilim adamları antistasin örnekleri üzerinde heparin'in kontaminant (zehirleyici) bir et-



Sülük toplayıcılar artık yok, ama sülükler hâlâ insanlar için yararlı.

ki yapmadığından emin olmak için birçok test yaptılar.

Ancak antistasin, işleyip tarzi bakımından çok özel bir proteindir. Heparin ve diğer tüm anti koagülentlerden farklı olarak antistasin, pıhtılaşmayı "Xa faktörü" adında bir serum enzimini inhibe ederek engeller.

Şimdilik antistasin'in kanseri önleyici özelliklerinin kanın pıhtılaşmasıyla nasıl bir ilişki içinde olduğu bilinmiyor. Ancak kanserli hastalarda pıhtılaşma anormalliklerine sık sık rastlandığı da bir gerçek. Bu durumda, metastatik (durağan olmayan, hareketli) tümör hücrelerinin kan hücrelerinin pıhtılaşarak dokularda birikmesine yardım ettiği düşünülebilir.

New Scientist'ten çev.: Şebnem ONBAŞI

standart gruplarına uygun biçimde ambalajlanarak piyasaya sürülmektedir.

Standartta uygun olmayan meyveler, özellikle uluslararası piyasalarda alıcı bulamamaktadır. Ne var ki, ülke içindeki durum farklılık göstermektedir. İç pazarlarımızda, standart büyüklükteki meyve satışları henüz görülmemektedir. Bununla beraber, yakın bir gelecekte bu alandaki taleplerin iç pazarlarımızda da ortaya çıkması beklenmektedir. Özellikle Avrupa Topluluğuna giriş hazırlıklarının yapılmakta olduğu günümüzde, meyve standardizasyon işlemlerinin iç ve dış pazar farkı gözetilmeksizin yaygınlaştırılması gerekmektedir. Bu amaçla, işletmeler düzeyinde kullanılabilir küçük kapasiteli meyve sınıflandırma makinelerinin geliştirilmesi de zorunlu olmaktadır.

**PARANIZI, SAĞLIĞINIZA ZARAR
VERMEK İÇİN KULLANMAYIN**

Ancak böylece, meyvecilik alanında teknik ve ekonomik yönden en iyi çözümlere ulaşılabilir. Bunun sonucunda üreticiler kazanmış, tüketiciler de korunmuş olur.

